

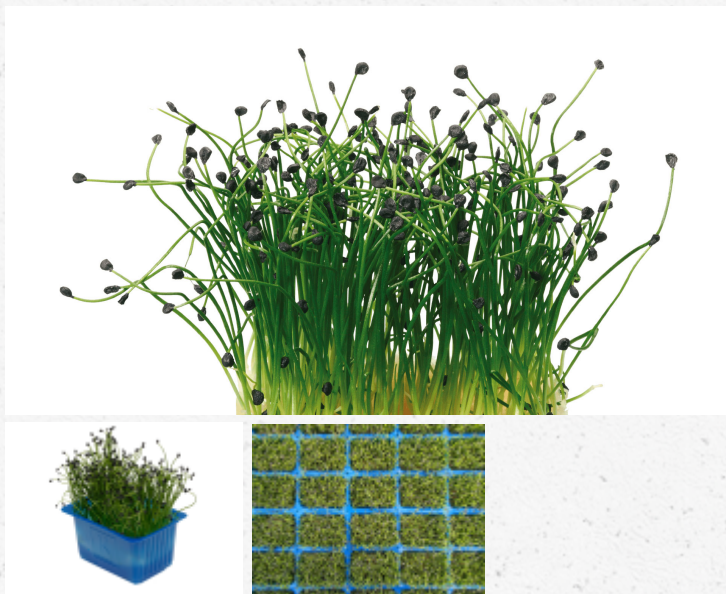


Rock Chives®

Allium

Herkomst	Azië
Smaak / Aroma	Milde knoflook
Seizoen(en)	Lente, Zomer, Herfst, Winter, Asperge, Barbeque, Coquille St Jacques, Pasen, Vaderdag, Wild, Halloween, Paddestoel, Mossel, Pompoen
Bewaring	Koud, 2-7 °C

Rock Chives® kenmerkt zich door het zwarte dopje op de cress, dit is het zaadhulsje. Het hulsje geeft het product een speels karakter.



SMAAK

Rock Chives® is de Koppert Cress merknaam voor een eetbare plant. Rock Chives® kenmerkt zich door het zwarte dopje op de cress, dit is het zaadhulsje. Het hulsje geeft het product een speels karakter. Rock Chives® heeft een fijne knoflooksmaak, die goed tot z'n recht komt bij kruidenboter, olie of taziki.

SMAAKVRIENDEN

Daarnaast past deze smaak ook goed bij groentengerechten, vis en vlees. Grappig effect: het zaadhulsje wordt na kort verwarmen knapperig.

OORSPRONG

Rock Chives®, is een soort look dat in de rotsachtige bergen van Oost-Azië voorkomt. Het is o.a. bekend in China vanwege de pittige smaak en wordt daar met name gebruikt voor de fijne keuken. De familie van de look is zeer uitgebreid en varieert van lelies tot sjalotten. Rock Chives® behoort tot de groep die uit zaad geteeld kan worden.

BESCHIKBAARHEID

Rock Chives® is jaarrond verkrijgbaar en kan tot zeven dagen bewaard worden tussen 2° en 7°C.

Geproduceerd in een maatschappelijk verantwoorde teelt, voldoet Rock Chives® aan de hygiënische normen in de keuken. U kunt dit product direct gebruiken, want het wordt schoon en hygiënisch geteeld.

SPECIFICATIES

Smaak	Zoet, Zout, Zuur, Bitter, Umami
Culturen	Afrikaans, Alpine, Arabisch, Argentijns, Aziatisch, Australisch, Balkan, Baltisch, Chileens, Chinees, Creools, Nederlands, Engels, Frans, Duits, Grieks, Indiaas, Indonesisch, Italiaans, Japans, Koreaans, Mediterraans, Mexicaans, Nordic, Noord Amerikaans, Perzisch, Peruviaans, Pools, Portugees, Russisch, Zuid Amerikaans, Spaans, Thais, Turks, Oriental
Verpakking	Solitair (16 st), CressSingle
Techniek	Bakken, Blancheren, Paneren, Canning / Conserveren, Hakken, Extraheren, Fermenteren, Invriezen, Gel, Marineren, Olie, Inmaken, Roken, Sous vide, Roerbak
Kleuren	Zwart, Groen
Gerechten	Ontbijt, Kaas, Vis, Functioneel, Wild, Grill, Lunch, Hoofdgerecht, Vlees, Pasta, Pizza, Gevogelte, Salade, Sandwich, Snack, Soep, Voorgerecht, Sushi, Vegetarisch, Groenten
Smaakvrienden	Mozzarella, Kaas (andere), Garnalen, Kreeft, Krab, Schaaldieren (andere), Kabeljauw, Paling, Zeeduivel, Zalm, Vis (zout water), Vis (zoet water), Schelpdier, Appel, Maïs, Komkommer, Aubergine, Citroen, Olijven, Pompoen, Tomaat, Hert, Konijn, Wild (andere), Basilicum, Dille, Munt, Peterselie, Dragon, Bonen, Rundvlees, Gedroogde ham, Geit, Lam, Organen, Varkensvlees, Schaap, Kalfsvlees, Vlees, Eekhoortjesbrood, Paddenstoelen (andere), Pistache, Walnoot, Kip, Eend, Gans, Fazant, Duif, Kwartel, Kalkoen, Gevogelte (andere), Coquilles, Oester, Inktvis, Zout, Vanille, Chili, Artisjokken, Asperge, Avocado, Rode biet, Bleekselderij, Broccoli, Wortel, Bloemkool, Witlof, Knoflook, Gember, Mierikswortel, Boerenkool, Bruine bonen, Sla, Ui, Aardappel, Radijs, Muskaatpompoen, Zoete aardappel, Brood, Couscous, Drop, Olijfolie, Pompoenpitten, Rijst, Zeewier, Sojasaus, Tofu
Nutriënten	Bètacaroteen / Vit. A, Folaat / Vit. B9, Koper, Mangaan, Molybdeen, Thiamine / Vit. B1, Ascorbinezuur / Vit. C, Tocoferol / Vit. E, Fylochinon / Vit. K, Calcium, Cobalamine / Vit. B12
Latijnse naam	Allium
Synoniemen	Rock Chieves, Knoflook cress, Daslook cress, Look
Afmetingen	"Minimaal 3 cm en maximaal 12 cm boven de groeibodem Op de groeibodem moeten zoveel zaden liggen, dat bij een volgroeide cress het bakje voldoende vol is. "

Microbiologische normen

Pathogenen: Salmonella Afwezig in 25 g, Listeria monocytogenes Afwezig in 25 g, Staphylococcus aureus <1.105 kve per g, Bacillus cereus <1.105 kve per g, EHEC/STEC Afwezig in 25 g